ЖДИТЕ В СЕНТЯБРЕ



Дорогие читатели представляем вашему вниманию новинку спецвыпуск «Золотой коллекции рецептов» - «25 золотых рецептов»

Специально для начинающих хозяюшек и тех, кто неуверенно чувствует себя на кухне, предлагаем подборку пошаговых рецептов с красочными иллюстрациями и подробными инструкциями. Опытные кулинары также найдут для себя много интересного. Профессиональные повара расскажут, как правильно приготовить, украсить и подать любое блюдо. В брошюре вас ждут вкусные блюда из доступных продуктов:

- блинчатый торт с овощами;
- купол из баклажанов;
- закусочный хлеб;
- тыквенный суп с помидорами;
- жаркое с сухофруктами;
- фаршированная курица;
- рулет из свинины с зеленью;
- пирог с крыжовником;
- булочки с изюмом;
- пирог с грушами и клюквой

и многое другое вы найдете на страницах нашей брошюры.

Готовьте вместе с нами, готовьте лучше нас!

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ

Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок»
№ 22 сентябрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А.А.
Установленный тираж 90 130 экз.
Заказ № 2306
Цена свободная

Номер подписан в печать 03.09.2009
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная

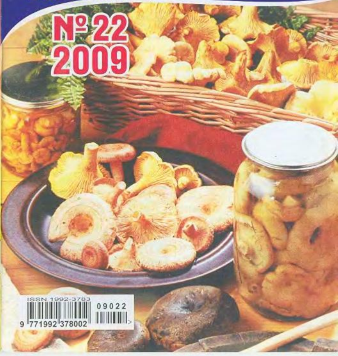
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

СОЛИМ ГРИБЫ

Последние заготовки

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 22 2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09022

ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

АБОНЕМЕНТ на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов (наименование издания)

количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ | место | литер

на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов (наименование издания)

Стоимость: подписки ____ руб.; переадресовки ____ руб. количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

+ ПРИЛОЖЕНИЕ: СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"

Заика О. М., г. Северодвинск

Грибы пастеризованные

Маринад на 0,5 л банку: 0,5 л кипятка, 1/4 ч. л. соли, 1/2 ст. л. 9% уксуса, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца.

Добавить к грибам небольшую луковицу (резать можно мелко, можно - тонкими кольцами) и залить горячим маринадом. Банки закрыть. Грибы должны настояться, по крайней мере, до остывания маринада, но лучше дать постоять сутки в теплом месте, затем убрать на хранение в холодильник.

Морозова Н. А., г. Златоуст

Соленые пластинчатые грибы

Пластинчатые грибы лучше не мариновать, а солить, т.к. при мариновании они теряют свои вкусовые свойства. Солят их следующим образом - на литр воды добавляется 1 столовая ложка соли, 2 зубчика чеснока, укроп и пряности по вкусу. Все это желательно укладывать в дубовые бочки, при отсутствии таковых в стеклянные банки, и через 3-4 недели можно есть.

Сыроежки и грузди можно не варить, остальные грибы лучше отваривать 15-20 минут в подсоленной воде (на 1 л воды - 1 ст. л. соли).



Матвеева В. С., г. Конаково

Сушеные грибы

Грибы для сушки нужно выбирать молодые, не поврежденные лесными насекомыми. Тщательно очистить их от мусора. Мыть грибы нельзя, так как они впитывают много воды. Ножки сушат отдельно от шляпок. Ножки нужно нарезать поперек, если они толстые. В загородном доме сушить лучше всего на хорошо проветриваемом, сухом чердаке или в другом хорошо проветриваемом месте, нанизывая грибы на нитку или натянув под потолком сетчатую ткань (тюль, марлю и т. п.) и разложив на ней грибы в один слой.

В городской квартире грибы можно подсушить в духовке с приоткрытой дверцей. Для этого грибы разложить в один слой на противне и поставить его в духовку. Сначала духовку нагреть до температуры 45°С, через 2-3 часа - до 70-80°С и после этого досушить грибы при температуре 50-55°С. В общей сложности грибы в духовке высыхают за 7-12 часов.

Летучева М. Е., г. Новокуйбышевск

Грибы в уксусе «По-болгарски»

Перебрать и хорошо промыть мелкие грибы. Отварить в подсоленной воде в течение 10-15 минут. Отцедить, охладить и уложить в небольшие стеклянные банки, перекладывая веточками укропа. Залить прокипяченным и охлажденным уксусом с солью, разбавленным водой (0,5 л 9% уксуса, 0,5 л воды и 2 ст. л. соли). Банки закатать.

Перед подачей полить грибы растительным маслом, приправив по желанию черным перцем, хреном или уксусом.

Немиченцер Н. Э., г. Сызрань

Грузди «По-алтайски»

Вымоченные в течение 2-3 дней грузди уложить в бочку, пересыпая их пряностями и солью. На 1 кг груздей берут 2 ст. л. соли, зелень укропа, кусочек корня хрена, 1-2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца. Следите, чтобы над грузом появился рассол. В противном случае увеличьте груз.

Грибы будут готовы через 3-5 дней.

Голицова З. Р., г. Южно-Сахалинск

Замороженные грибы

Можно замораживать грибы любого вида, при этом они должны быть свежими, молодыми и здоровыми. Перед замораживанием их следует отварить или потушить.

Для заморозки берутся свежесобранные молодые грибы всех видов, соль, лимонная кислота.

Очищенные грибы промывают в воде, разрезают на куски, засыпают в кипящую подсоленную и слабо подкисленную воду и отваривают около 5 минут. Отцеженные грибы охлаждают в кастрюле или в тазу с холодной водой. Хорошо обсохшие грибы раскладывают одним слоем на фольгу и замораживают в нижней части морозилки, которую на это время настраивают на максимальную степень холода (- 23 или - 26°С). Замороженные грибы раскладывают по полиэтиленовым мешкам порциями для одноразового использования, их обозначают и из мешков выжимают воздух. Грибы хранят в морозильнике. Грибы перед использованием не размораживают, а замороженными погружают в кипящую воду и употребляют без остатка.

Грушина М. А., г. Невинномысск

Тушеные грибы

Свежие, вполне здоровые грибы очищают от кожицы, моют и, если они очень крупные, режут на небольшие куски. Затем грибы немного подсаливают, добавляют щепотку тмина, лука, красного перца и тушат до тех пор, пока они не станут мягкими. После этого грибы в горячем виде укладывают в банки, которые стерилизуют в медленно кипящей воде: пол-литровые банки в течение 2 часов, а банки меньших размеров - 1 час 15 минут. Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка и после стерилизации немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят на хранение в холодном месте.

Такого рода грибные консервы не требуют кулинарной подготовки, и для подачи к столу их необходимо лишь подогреть и залить яйцом. При тушении грибов на литровую банку можно добавить 1-2 столовые ложки растительного масла или какого-нибудь другого жира, а к концу варки - яйцо. В этом случае грибы через 2 дня нужно стерилизовать вторично, затрачивая для этого втрое меньше времени. Тушеные грибы, уложенные в банки в горячем виде и хорошо залитые маслом, нет необходимости стерилизовать, если они будут храниться в течение непродолжительного времени.



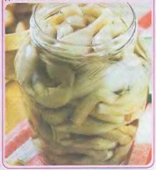
Алексеева Л. К., г. Димитровград

Маринованные вешенки

1 кг вешенок, 1-2 ст. воды, 50-70 мл 30% уксуса, 1 ст. л. соли, 10 шт. черного перца, 2 лавровых листа, 1-2 луковицы, специи.

Шляпки промыть, отделить, нарезать, варить 5 мин., воду слить. В чистую кипящую воду добавить специи, рубленый лук, варить грибы 3 мин., в конце варки добавить уксус.

Разложить по банкам, залить маринадом и закатать.



Макеева Е. М., г. Уссурийск

Масло из рыжиков

Очищенные и досуха вытертые рыжики высушить в духовке. Истолочь в порошок и растереть с соленым сливочным маслом, всыпая порошка столько, сколько примет в себя масло. Хранить в банках, обвязанных полиэтиленом в холодильнике.

Употреблять для приготовления соусов.

Цаплина Римма Владимировна, г. Салават

Порошок из рыжиков

Очищенные и вытертые досуха рыжики высушить в духовке или на солнце. Потом истолочь их, всыпать в бутылки, закупорить и держать в теплом месте. Употреблять для супов и соусов; только, вскипятив, надо всегда этот бульон процеживать.

Чахлова Л. В., г. Новый Уренгой

Мелкие грузди «По-деревенски»

Вымытые мелкие грузди не мочить, лишь дать обсохнуть на решете после мытья, уложить в большие банки, пересыпая укропом, а каждые 2 ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнета, а, засыпав сверху солью, прикрыть капустным листом. Хранить на холоде.

Шайнова Жанна Валерьевна, г. Ковров

Грибы свежие в масле

Молодые, здоровые боровики очистить, отрезать корешки, вытереть досуха полотенцем, поджарить на масле (масла класть столько, чтобы покрыло грибы) до половины готовности, выложить их в блюдо; в это же самое масло положить свежие и т.д., пока все грибы не пережарятся.

Когда остынут, сложить их в небольшие стеклянные банки шляпками вверх и заливать каждый ряд растопленным маслом. Залить маслом до самого верха. Через несколько часов обвязать полиэтиленом и поставить в холодное место. Перед подачей поджарить их до готовности на том же самом масле.

Никитина Л. В., г. Новочеркасск

Грибы, стерилизованные в кисло-сладкой заливке

Заливка (на 1 кг грибов): 350 мл воды, 150 мл 9% уксуса, 1 ч. л. соли, 2-3 ч. л. сахара.

Пряности и добавки (для литровой банки): 1 лавровый лист, 1 ч. л. желтых горчичных семян, 1/4 ч. л. душистого перца, 3-4 горошины черного перца, лук по вкусу, кружки хрена, морковь и т.п.

Грибы стерилизуют не позднее 24 часов после сбора. Грибы, которые очистили еще в лесу, дома еще несколько раз промывают в холодной воде, мелкие грибы оставляют целыми, лишь подрезают ножки, крупные разрезают на 2 или 4 части.

Приготовленные грибы отваривают 5-7 минут (в зависимости от твердости) в кипящей подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды - 1 ст. л. соли и 1 ч. л. лимонной кислоты или 9% уксуса, чтобы грибы побелели). Затем их погружают в холодную воду, охлаждают и после обсыхания раскладывают по чистым банкам. Грибы перекладывают опоясочнутыми пряностями и некоторыми из приведенных добавок, заливают горячей заливкой (воду с сахаром и солью разогревают до кипения, добавляют уксус и снова доводят до кипения; заливку с уксусом не кипятят, чтобы не испарился уксус) так, чтобы все грибы были полностью затоплены. Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации: банки объемом 0,7-0,9 л - 35 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают.

Кузнецова А. В., г. Сергиев Посад

Соление грибов горячим способом

Для соления можно использовать пластинчатые грибы - рыжики, волнушки, свинушки, грузди, сыроежки, лисички, валуи, опята и другие. Надо заметить, что при солении хорошо использовать разные грибы, а не одного вида, тогда вкус и аромат их становятся полнее. Существуют два способа соления грибов - холодный и горячий.

При горячем способе засола перебранные и вымытые грибы сначала нужно бланшировать, затем откинуть на решето, чтобы стекла вода, после чего уложить в посуду, подготовленную для засола, добавить пряности и пересыпать солью.



Куксова З. Е., г. Новошахтинск

Белые грибы «По-старосветски»

Белые грибы опустить в рассол (на 1 л воды - 1 ст. л. соли) и вскипятить 2-3 раза. Выложить на решето, обсушить, положить в банки. Залить их вскипяченным уксусом с лавровым листом, солью и черным перцем. Через 5-6 дней, когда уксус сделается мутным, залить грибы свежим со специями. Банки закатать.

Филиппова Ж. Э., г. Нижняя Тура

Икра грибная «Томатная»

1 кг грибов, 200 г лука, 300 г томатов, растительное масло, соль, перец.

Очищенные и хорошо промытые грибы отваривают 20 минут в подсоленной воде, затем откидывают на дуршлаг, промывают в проточной воде и остужают. Пропускают через мясорубку и жарят 30 мин. на растительном масле. Мелко нашинкованный репчатый лук и нарезанные кружочками томаты слегка обжаривают. Затем все смешивают, добавляют по вкусу соль и перец, вновь жарят 10-15 минут.

Горячую массу раскладывают по банкам, закрывают металлическими крышками и дважды проводят тепловую обработку, сначала банки надо стерилизовать 45 мин, затем выдержать 2-3 дня при комнатной температуре и снова стерилизовать 60 мин.

Крылова Софья Андреевна, г. Мытищи

Шампиньоны соленые

На 1 кг шампиньонов брать 2 ст. л. соли.

Очисть шампиньоны от верхней кожицы; большие грибы разрезать на несколько частей и солить их так, как и все прочие грибы, пересыпая каждый ряд солью, белым рубленым луком и перцем, наполнить всю банку и накрыть грибы кружком, обвязать пузырем и держать их в холодном месте. Если накопилось в них слишком много сока, можно его слить, употребив для какого-нибудь соуса, но сока в банке всегда должно оставаться на 2 пальца выше грибов. Сверху кружка еще можно залить растительным маслом.

Шкаленко Нина Васильевна, г. Люберцы

Шампиньоны маринованные

Шампиньоны очистить, обтереть, вскипятить в соленой воде, откинуть на сито; когда остынут, сложить в банку, пересыпать гвоздикой, простым и английским перцем, лавровым листом и солью, залить 9% вскипяченным и остывшим уксусом; залить сверху растительным маслом, обвязать пузырем, поставить в холодное место.

Ширяева Инна Леопольдовна, г. Серов

Грибы просоленные

Грибы (рыжики, грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки) - 1 кг, соль - 40 г, душистый молотый перец, лавровый лист, укроп, чеснок.

Все грибы, кроме рыжиков, заливаем холодной водой и ставим на сутки в холодное место. Потом воду сливаем, подготовленные грибы ополаскиваем чистой водой и выкладываем в посуду слоями, пересыпая каждый слой солью и пряностями. Грибы также держат под гнётом. Можно есть через 1,5 месяца.



Курылева Елена Кирилловна, г. Ногинск

Рыжики «Быстрые»

Вытертые и очищенные рыжики сложить в банку шляпками вверх и залить горячим уксусом, вскипяченным с корицей, гвоздикой, лавровым листом, простым и английским перцем и с сухим эстрагоном. Банки закатать и поставить в холодное место для хранения.

Умярова Н. И., г. Железнодорожный

Белые грибы маринованные

Вскипятить 3%уксус с небольшим количеством соли, опустить в него молодые очищенные боровики; когда хорошо вскипят, тотчас же перелить их вместе с уксусом в каменную или глиняную посуду, дать им постоять сутки, потом перемыть их хорошенько в этом же самом уксусе, откинуть на решето и складывать в банки, как растут, залить свежим остывшим 9% уксусом, вскипяченным с лавровым листом, английским перцем и щепоткой соли. Залить сверху растительным или растопленным сливочным маслом, закрыть завинчивающейся крышкой, держать в холодном, но сухом месте.



Артемьева Т. Б., г. Электросталь

Грибы в маринаде

Грибы маринуют двумя способами: варят в маринаде или отваривают грибы с последующей заливкой готовым маринадом. Наиболее распространен второй способ, по которому подготовленные грибы отваривают в подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды), укладывают в банки, добавляют 200-300 г маринадной заливки на 1 кг отваренных грибов. Для заливки на 1 л воды берут 1 столовую ложку соли, 5-6 лавровых листьев, 10-12 шт. горького перца и 5-6 шт. гвоздики. Иногда добавляют корицу, бадьян, чеснок по вкусу и кипятят на слабом огне 20-25 минут. В готовую, немного охлажденную заливку добавляют 1 ст. л. уксусной эссенции или 100 мл 6% уксуса. Маринованные таким способом грибы хранят в холодном помещении или в холодильнике.

Неповитова В. П., г. Альметьевск

Грибы «Сладкие»

Заливку для таких грибов готовят, как для маринованных (на 1 л воды - 1 ст. л. соли, 100 мл 6% уксуса или 1/2 ст. л. 70% уксусной эссенции), но только добавляют 1 ст. л. сахара, а уксусной эссенции или уксуса берут в два раза меньше.

Сначала наливают 20% горячей заливки, а затем заполняют банку отваренными грибами. Из заливки в банку можно переложить и часть пряностей. Заполненные банки немедленно накрывают прокипяченными крышками, помещают на подставку в бачок или в кастрюлю с горячей водой и прогревают при слабом кипении воды: 0,5 л - 12-15 мин, 1 л - 18-20 мин. Затем банки укупоривают и охлаждают.

Соколова Е. А., г. Армавир

Грузди в банках

На 1 кг отварных груздей: 3-4 г лимонной кислоты, 3 лавровых листа, 1 ст. л. 9% уксуса, 6 зерен душистого перца, 1/4 ч. л. молотой корицы.

Подготовленные грибы бланшировать 5 минут в кипящей подсоленной воде, снимая пену. Бланшированные грузди поместить в варочную посуду, добавить немного кипяченой воды (1 кг грибов, 1/2 ст. воды), пряности, уксус. Кипятить на слабом огне до тех пор, пока грибы не осядут на дно. Отваренные грибы и жидкость равномерно разложить в прогретые банки, добавить немного лимонной кислоты.

Стерилизовать: 0,5 л банки - 35 минут, 1 л - 40 минут.

Алексеева Эльвира Викторовна, г. Саров

Грибы жареные «Посольские»

1 кг грибов, 350 г сливочного масла (или свиного сала, растительного жира, растительного масла), 20 г соли.

Подготовленные свежие грибы нарезать брусочками. В посуде для варки разогреть масло, положить в него грибы, соль, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 45-50 мин. Потом грибы жарить в той же посуде без крышки до тех пор, пока не испарится вся влага (грибной сок) и масло не станет прозрачным. Горячие грибы переложить в разогретые банки, сверху залить растопленным маслом с таким расчетом, чтобы оно покрывало грибы слоем не менее 1 см. Банки закрыть и стерилизовать в кипящей подсоленной воде: 0,5 л - 25-30 мин., 1 л - 35-40 мин.

Хранить банки обязательно в темном месте.

Патина Елена Павловна, г. Коломна

Белые грибы соленые «Как свежие»

На 1 кг белых грибов - 1,5 ст. л. соли.

Молодые боровики опустить в кипяток; когда 1-2 раза вскипят, откинуть их на решето и переливать холодной водой, пока не остынут; тогда дать им обсохнуть на тех же самых решетах, переворачивая их на все стороны. Потом сложить в банки шляпками вверх и, пересыпая каждый ряд солью, накрыть сухим кружком, положить наверх камень. Через несколько дней, если банка будет неполной, добавить свежих грибов, залить растопленным и едва теплым жиром или маслом, а лучше всего обвязать полиэтиленом и хранить в холодном, сухом месте. Перед употреблением замочить их на 1 час в холодной воде, а если давно посолены, то можно и целые сутки, потом перемыть их в нескольких водах.

Так приготовленные грибы вкусом почти не будут отличаться от свежих, а в особенности, если будут сварены в бульоне с порошком из белых грибов.



Пьянкова С. А., г. Камышин

Грибы «Смачные»

Соленые грибы после того, как они будут готовы, можно законсервировать в банках для длительного хранения. Грибы из кадки перекладывают в кастрюлю вместе с рассолом, ставят на огонь, доводят до кипения (чтобы грибы не пригорели, их надо периодически помешивать), перекладывают в горячие банки, накрывают крышками и стерилизуют в умеренно кипящей воде: 0,5 л - 10-12 минут, 1 л - 15-17 минут. Рассола должно быть примерно 25% от веса грибов. Если его недостаточно, то надо приготовить рассол на воде, взяв на 1 л воды 1 столовую ложку соли.

Гаврилова Ирина Михайловна, г. Муром

Грибы консервированные натуральные

Натуральные консервированные грибы приготавливаются с незначительным содержанием уксуса, чтобы в зимнее время использовать их как свежие. В каждую 0,5 л банку вливают 3 чайные ложки 6% уксуса и 100 мл горячей воды.

Подготовленные грибы отваривают в подсоленной воде (на 1 л воды берут 2 ст. л. соли), перекладывают в горячие банки, накрывают крышками, ставят в бачок с горячей водой (60-70°С) и стерилизуют в кипящей воде: 0,5 л банки - 20 минут, 1 л - 30 минут. Затем банки укупоривают и охлаждают.

При использовании консервов банку вскрывают, аккуратно сливают всю жидкость, грибы укладывают на сковороду, добавляют масло и поджаривают до готовности. После этого добавляют 100 г сметаны и тушат в ней грибы 5-10 минут.

Земляницина Е. С., г. Пятигорск

Грибы в томате «Успешные»

Для этих консервов лучше брать белые грибы и подберезовики. Грибы перебирают, очищают, моют. Крупные шляпки разрезают на половинки или четвертинки. Ножки тоже режут на кусочки. Если грибов много, то по мере очистки их надо класть в подсоленную воду (1 ч. л. соли на 1 л воды), чтобы они не темнели.

Подготовленные грибы помещают в кастрюлю с небольшим количеством подсоленной горячей воды (на 1 кг очищенных грибов берут 200 мл воды и 1 ст. л. соли). Варят на слабом огне 20 минут, осторожно помешивая и снимая пену. Готовые грибы обычно оседают на дно кастрюли и их затем откидывают на дуршлаг.

Предварительно готовят пюре из свежих помидоров по следующему способу. Хорошо вызревшие, красные помидоры режут на несколько частей, укладывают в кастрюлю и варят, все время помешивая. Разваренные помидоры протирают через сито.

Протертую массу вновь помещают в кастрюлю и, непрерывно помешивая, уваривают в 2-3 раза. К концу уваривания кладут в пюре на каждый его 1 кг: 0,5 ст. ложки соли и 1,5-2 ст. ложки сахара, 1 лавровый лист, уксус по вкусу. В кипящее пюре перекладывают грибы (30% пюре от веса грибов), дают 1 раз прокипеть, разливают в горячие банки, укрывают крышками и стерилизуют (при слабом кипении воды в кастрюле): 0,5 л банки - 30 минут, 1 л - 35 минут. Если нет свежих помидоров, то томатную заливку можно приготовить из готового томатного пюре или пасты, разбавив водой.

Чикунова К. А., г. Одинцово

Грибы, жаренные в сухарях

Грибы, жаренные в сухарях, - очень вкусное блюдо. Для его приготовления берут крупные, но не переросшие грибы, очищают их от кожицы, режут на пластинки, подсаливают, заливают яйцом и обваливают в муке и натертых сухарях. Затем грибы поджаривают в масле, в горячем виде закладывают в стеклянные банки и в зависимости от емкости посуды стерилизуют в течение 1-1,5 часов в кипящей воде. Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Вайдукова Е. Н., г. Новосибирск

Солянка грибная «Очаровательная»

На 10 пол-литровых банок: 2 кг отварных грибов (маслят, подберезовиков, опят, сыроежек, моховиков и др.), по 1 кг белокочанной капусты, помидоров, моркови, 0,5 кг лука и 0,3 л растительного масла.

Нарезанные соломкой лук и морковь спассеровать и сложить в кастрюлю. Добавить нарезанную белокочанную капусту, помидоры, влить масло, посолить по вкусу и тушить на медленном огне 20-25 минут, после чего положить отварные грибы и все вместе тушить до готовности.

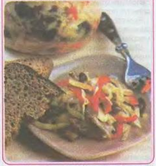
К концу тепловой обработки положить лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздику.

Подготовленные горячие банки заполнить солянкой, закрыть крышками и поставить до полного охлаждения в теплое место.

Маслова Н. Г., г. Краснодар

Солянка «Монастырская»

Подготовленные 2 вилка капусты средних размеров, 4 кг помидоров, 2 кг моркови мелко нашинковать. Лук репчатый - 10 луковиц - нарезать полукольцами. Все смешать, добавить растительное масло, лавровый лист, перец, соль. Тушить 4 часа. Добавить маринованные грибы по вкусу. Разложить по банкам, закатать.



Шураева Эльвира Олеговна, г. Донецк

Консервы из трюфеля белого

На 1 кг трюфелей - 1/2 ст. л. соли.

Трюфели, обмакивая в воду, тщательно очистить от грязи и, прополоскав в чистой воде, разложить в стеклянные банки и слегка посыпать поваренной солью. Банки закрыть крышками и стерилизовать в скороварке с подсоленной водой (1/2 ст. л. на 1 л воды): 0,5 л - 1 ч., 1 л - 1,5 ч.

Абчугская Нина Семеновна, г. Топки

Заготовка жареных грибов

Заготавливать готовые жареные грибы лучше всего в маленьких баночках из-под детского питания. Белые грибы надо брать сухими, только слегка обтереть их тряпочкой от грязи.

Грибы обжарить кусочками на топленом масле до полной готовности, разложить по чистым, сухим банкам еще горячими и закрыть обычными полиэтиленовыми крышками. Как только банки остынут, положить в морозилку.

Еще способ: обжарить, уложить в стерильную банку и залить растопленным маслом. Хранить лучше на холоде.

Шампиньоны сначала отваривать 3-5 минут в подсоленной воде, потом обжаривать на свином сале минут 25-30 с добавлением соли. Можно есть сразу, а можно заготовить на зиму: в стерилизованные банки небольшого объема (0,5-0,7 л) уложить плотно грибы и залить свиным жиром или топленым сливочным маслом до верха, грибы прижать ложкой, чтобы вышел весь воздух. Когда банки с грибами остынут, нужно еще подлить масло до верха, все грибы должны быть обязательно покрыты. Закрыть пластиковыми крышками.



Староверова Светлана Петровна, г. Химки

Грибы жареные в уксусе

Грибы очистить, отрезать корешки, промыть, подсушить полотенцем и обжарить в сильно разогретом растительном масле. Переложить в мелкую посуду и охладить. Затем уложить в банки, перекладывая ряды дольками чеснока, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, отваренными в подсоленной воде до полуготовности кружочками моркови и нарезанным крупной соломкой корнем сельдерея. В оставшееся масло налить уксус и добавить соль по вкусу. Смесь довести до кипения, снять с огня, охладить и залить грибы. Налить предварительно прожаренное охлажденное растительное масло слоем толщиной в 2 пальца.

Корякова Елена Ивановна, г. Королев

Грибы в рассоле

Свежие, плотные грибы промывают, крупные - разрезают на 2 или 4 части и отваривают в воде с небольшой добавкой соли и щепотки лимонной кислоты. Затем отцеживают, ополаскивают холодной водой и хорошо просушенными раскладывают по банкам до высоты на 1,5 см ниже края. Заливают рассолом (на 1 л воды - 1 ст. ложка соли без верха), закрывают крышками и стерилизуют. Время стерилизации в литровых банках: разогрев до 100°С - 20-25 минут, стерилизация при 100°С - 90-95 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают в холодной воде. Через два дня грибы стерилизуют снова 45-50 минут при 100°С. Для длительного хранения стерилизацию через два дня повторяют (45-50 минут при 100°С).

Савинова Юлия Яковлевна, г. Назрань

Грибная икра

Для приготовления грибной икры рекомендуется использовать белые грибы и лисички. Свежие грибы очищают, сортируют, затем помещают в дуршлаг, опускают в ведро с холодной водой и дают ей стечь.

В эмалированную кастрюлю наливают 1 стакан воды, добавляют 1/2 ст. л. поваренной соли и 1/2 ч. л. лимонной кислоты, ставят на огонь, доводят до кипения, всыпают подготовленные грибы (около 1 кг) и на слабом огне варят до готовности при помешивании.

После того, как грибы всплывут, варку можно заканчивать. После этого их выкладывают в дуршлаг, отделяют от жидкости, промывают холодной водой и дают ей стечь. Ножом из нержавеющей стали грибы мелко нарезают или пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, заправляют 4-5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, разведенной в 4-5 ст. л. 6% уксуса, добавляют по вкусу соль и горький молотый перец. Все это тщательно перемешивают, расфасовывают в подготовленные банки, накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 40°С водой и стерилизуют при слабом кипении в течение 1 часа.



Хилова Дарья Сергеевна, г. Уфа

Грибы с хреном

На 1 кг салата: 700 г грибов свежих отварных, 50 г хрена, приготовленного с уксусом, тертой свеклой и сахаром, 1/2 ст. л. соли, 5 г лимонной кислоты, 3 зубчика чеснока.

Свежие, здоровые, молодые грибы отсортировать, удалить червивые, у сыроежек и маслят со шляпок снять кожицу, тщательно вымыть в холодной проточной воде и дать ей стечь. Если салат готовят из сушеных грибов, то их предварительно на 3-4 часа надо замочить в кипятке. Подготовленные грибы сложить в кастрюлю с подсоленной водой (20 г на 1 л воды) и варить до готовности. Готовые грибы вынуть шумовкой, мелко нарезать и сложить в эмалированный таз. Туда же положить тертый хрен, приготовленный с уксусом, свеклой и сахаром, посолить по вкусу, добавить грибной отвар, подогреть до 90-95 градусов и уложить в банки. Стерилизовать банки вместимостью 0,5 л 35-40 мин.

Приготовление хрена: тщательно вымытый и очищенный хрен натереть на терке, добавить соль, сахар, тертую свеклу. Чтобы не темнел, сбрызнуть уксусом, лимонной кислотой или соком свежего лимона, тщательно перемешать и дать постоять 5-8 ч., затем добавить к салату. Хрен легче натереть на терке, если выдержать его в холодной воде 10-12 ч. Можно готовить хрен без свеклы, в этом случае количество хрена увеличить на 40 г, или на 4%.

Необходимо 880 г тертого свежего хрена, 1,5 ст. л. соли, 2,5 ст. л. сахара, 40 г тертой свеклы. Вместо хрена можно взять толченый чеснок с солью, а вместо уксуса - лимонную кислоту или хлебный квас.

Полякова Елена Сергеевна, г. Сызрань

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг грибов,
- 30 г соли,
- 1 зубчик чеснока,
- свежий укроп.



Грибочки соленые «Хрустящие»

• На дно емкости насыпать слой соли, грибы укладывать слоями, пересыпая солью, веточками укропа и дольками чеснока. Накрыть тарелкой меньшего диаметра, чем емкость, и поставить груз. Через 1-3 дня грибы дадут сок и осядут. После этого можно добавить сверху свежие грибы (также пересыпая их солью и приправами) или переложить грибы в стеклянные банки. Грибы должны быть полностью покрыты образовавшимся рассолом. Поставить емкости с грибами в холодильник на 1,5 месяца.

Егорова Вера Анатольевна, г. Ковров

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 кг маленьких грибов,
- 4 ст. кипяченой воды,
- 1,5 ст. л. соли.

Маринад:
- 3/4 ст. сахара,
- 3/4 ст. уксуса,
- 1,75 ст. воды,
- 10 горошин перца,
- 3 лавровых листа.



Грибы «Самый смак»

• Отварите хорошо вымытые грибы в подсоленной воде, пока они не пойдут ко дну (15-20 минут). Положите в стерилизованные банки.

• Сделайте маринад: кипятите воду со специями 10 мин., добавьте соль и сахар, мешайте до растворения, влейте уксус и доведите до кипения. Залейте банки горячим маринадом и закатайте.

Боброва Раиса Тереховна, г. Сергач

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг грибов,
- 30 г соли,
- 1 ч. л. 70% уксуса,
- 4-5 зерен душистого перца,
- 2-3 шт. гвоздики,
- 2 лавровых листа,
- 2-3 зубчика чеснока,
- кусочек корицы,
- 1/3 ст. грибного отвара.



Грибы «Пальчики оближешь»

• Подготовленные грибы разрезать на кусочки и отварить в кипящей воде, содержащей соль и пряности, в течение 10-12 мин.

• Затем грибы освободить от жидкости, добавить уксусной эссенции, разведенной в грибном отваре с пряностями, тщательно перемешать и разложить в чистые стеклянные банки, закрыть крышками и стерилизовать не менее 40 мин.

Тарасова Галина Алексеевна, г. Казань

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг опят,
- 0,5 л томатного сока.



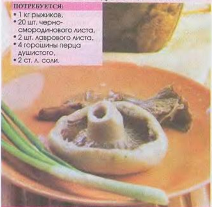
Опята в томатном соке

• Свежие опята промыть, крупные шляпки разрезать на 4 части, ножки крупных грибов обрезать. Тушить шляпки в глубокой сковороде в растительном масле под крышкой, посолить по вкусу.

• Перед готовностью добавить томатный сок и еще немного потушить.

• Разлить горячим в банки, залить сверху прокипяченным растительным маслом. Закатать, укутать.

Толова Юлия Андреевна, г. Ачинск

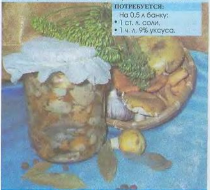


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг рыжиков,
- 20 шт. черносмородинового листа,
- 2 шт. лаврового листа,
- 4 горошины перца душистого,
- 2 ст. л. соли.

Рыжики «Пряные»

• Грибы очистить, 2 раза обдать кипятком на сите или в дуршлаге, вымыть в проточной воде и уложить в посуду шляпками вверх. Причем на дно посуды и сверху рекомендуется положить черносмородиновый и лавровый лист, перец. Грибы пересыпать солью и оставить под гнетом.

Дмитриева Галина Викторовна, г. Калинин



ПОТРЕБУЕТСЯ:
На 0,5 л банку:
- 1 ст. л. соли,
- 1 ч. л. 9% уксуса.

Свежие грибы для жарения

• Очищенные и промытые трубчатые грибы нарезать кусочками, пересыпать солью, тщательно перемешать, уложить в стеклянные банки, добавить уксус, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей подсоленной воде в течение 30 мин. Эти консервы использовать для жарения.

• Перед приготовлением их необходимо сполоснуть в чистой воде, чтобы смыть уксус и избыток соли.

Калинина Елена Радомировна, г. Пенза



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 600 г грибов,
- 400 г пюре из помидоров,
- 1-2 лавровых листа,
- соль,
- лимонная кислота,
- 9% уксус по вкусу.

Грибы в томатном пюре

• Подготовленные грибы потушить в закрытой кастрюле в собственном соку до мягкости, добавить горячее пюре из свежих помидоров, приправленное солью и сахаром. Смесь прогреть до кипения, подкислить лимонной кислотой и уксусом, разложить в стеклянные банки, закрыть крышками и стерилизовать в умеренно кипящей воде: 0,5 л - 30 мин., 1 л - 40 мин.

Жукова Маргарита Ивановна, г. Арамиль



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг грибов,
- 1,5 ст. л. соли,
- 1/2 ст. 6% уксуса,
- 1 лавровый лист,
- 3 горошины черного перца,
- 3 шт. гвоздики,
- чуть-чуть корицы,
- укроп.

Грибы «Как у бабушки»

• Для маринования рекомендуется брать белые грибы, подберезовики и подосиновики, а также маслята и осенние опята. Грибы очистить, рассортировать, обрезать ножки, у маслят удалить кожицу, добавить уксус и соль, затем сложить в посуду, приступить к варке. Когда вода закипит, снять образовавшуюся пену, положить пряности и варить еще 20-25 мин., все время осторожно перемешивая. Когда грибы будут готовы (осядут на дно), снять их с огня и дать остыть, затем переложить в стеклянную посуду и хранить в холодильнике.

Хрущева Раиса Валентиновна, г. Рубцовск

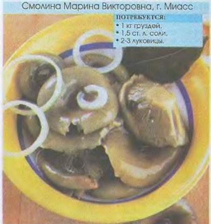


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг рыжиков,
- 1,5 ст. л. соли.

Рыжики соленые

- Свежесобранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить в ведро шляпками вверх; каждый ряд пересыпать солью, накрыть кружком, положить на него камень; когда осядут рыжики, положить свежих. В других ведерках соленые рыжики можно пересыпать рубленым луком и перцем, что придаст им вкус, но рыжики не будут уже так красны.

Смолина Марина Викторовна, г. Миасс



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг груздей,
- 1,5 ст. л. соли,
- 2-3 луковицы.

Грузди с луком

- Мытые грузди замочить на 2 дня в холодной воде, каждый день меняя воду, затем сложить рядами в деревянную посуду несмоляного дерева, пересыпая солью и рубленым луком.
- Подавать к жаркому.

Кашина Антонина Николаевна, г. Кисловодск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг грибов,
- 1,3 ст. воды,
- 1 ст. л. 80% уксуса,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ч. л. сахара,
- 5 шт. душистого перца,
- 1 лавровый лист,
- 2 шт. гвоздики,
- корица.

Лисички маринованные

- Грибы очистить, отрезать ножки, шляпки отваривать в подсоленной воде 20-30 мин. Воду с солью и уксусом довести до кипения, опустить грибы и варить 20-25 мин. В конце добавить сахар и специи, охладить, разложить по банкам и закатать.

Горбунова Евгения Дмитриевна, г. Новомосковск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг опят,
- 50 г соли,
- 2 лавровых листа,
- 10 шт. душистого перца,
- укроп,
- 1 луковица.

Опята осенние соленые

- Ножки опят нарезать соломкой, смешать со шляпками, 15-20 мин. варить в подсоленной воде. В посуду уложить пряности, зелень и рубленый лук, сверху выложить опята, засыпать солью и специями. Накрыть салфеткой, положить гнет.

Нартова Г. В., г. Новочебоксарск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г грибов,
- 400-500 г огурцов,
- 5-6 шт. помидоров,
- 1 кочан цветной капусты,
- 300 г фасоли или гороха,
- 200 г мелкой моркови.

Маринад:
- 1 л воды,
- 50-70 мл 30% уксуса,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. горошин перца,
- 5-6 шт. гвоздики,
- мускатный орех.

Сборный салат с грибами

• Грибы очистить, отварить в собственном соку или воде. Огурцы и помидоры вымыть, остальные овощи очистить и отварить в подсоленной воде.

• Все уложить в банки, залить маринадом со специями, стерилизовать 60 мин. и закатать.

• Через несколько дней еще раз стерилизовать 30 мин.

Авдентова Ольга Юрьевна, г. Серпухов



ПОТРЕБУЕТСЯ:

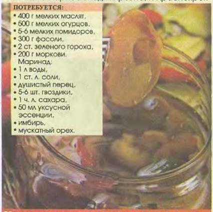
Маринад:
- 1 л воды,
- 50 г сахара,
- 50 г соли,
- 250 мл 6% уксуса,
- укроп,
- 1 стручок острого перца,
- чабрец.

Перец с грибами и овощами

• Большие стручки красного перца очистить от плодоножек и семян.

Приготовить фарш: нарезать кислую капусту, измельчить сваренные грибы, нарезать кружочками свежие огурцы и лук. Заполнить стручки фаршем, уложить в банки и залить маринадом с пряностями. Через неделю его слить, прокипятить, залить овощи снова горячим маринадом и закатать.

Кабатова Лариса Владимировна, г. Красноярск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г мелких маслят,
- 500 г мелких огурцов,
- 5-6 мелких помидоров,
- 300 г фасоли,
- 2 ст. зеленого гороха,
- 200 г моркови.

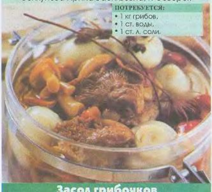
Маринад:
- 1 л воды,
- 1 ст. л. соли,
- душистый перец,
- 5-6 шт. гвоздики,
- 1 ч. л. сахара,
- 50 мл уксусной эссенции,
- имбирь,
- мускатный орех.

Маслята, маринованные с овощами

• Маслята отварить в собственном соку. Подготовленные овощи отварить на пару или в подсоленной воде. Грибы и овощи разложить в банки слоями и залить маринадом.

• Закрыть банки после охлаждения и хранить в прохладном месте.

Болкунова Ирина Васильевна, г. Северск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг грибов,
- 1 ст. воды,
- 1 ст. л. соли.

Засол грибочков

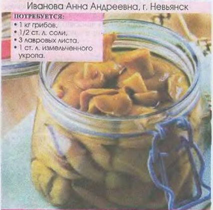
• Белые, подосиновики, подберезовики, моховики, дубовики, маслята, опята готовят следующим образом. Отварить до готовности в течение 20 мин.

• Продукцию уложить в стерилизованные банки, залить прокипяченным растит. маслом, обвязать бумагой и хранить в холодильнике.

• Эти грибы являются полуфабрикатом для маринования или приготовления в жареном виде - в супах, начинках.

Иванова Анна Андреевна, г. Невьянск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг грибов,
- 1/2 ст. л. соли,
- 3 лавровых листа,
- 1 ст. л. измельченного укропа.



Трубчатые грибы без уксуса

• Подготовленные грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята и другие) отварить в подсоленной воде (1/2 ст. л. соли на 1 л) с добавлением лимонной кислоты на кончике ножа, укропа и лаврового листа. В конце варки добавить чеснок.
• Готовые грибы уложить горячими в стеклянные банки, закрыть крышками и стерилизовать.

Князева Л. И., г. Нижний Новгород

ПОТРЕБУЕТСЯ:
На 0,5 л банку:
- 700 г свежих грибов,
- 2 ст. л. 6% уксуса,
- 1 ч. л. соли,
- 1/2 ч. л. сахара,
- 1 лавровый лист,
- 2 шт. горького перца,
- 2 шт. душистого перца.



Консервы из маринованных грибов

• Приготовить и вскипятить маринадную заливку из расчета: на 1 л воды - 1,5 ст. л. соли и 1/2 ст. л. сахара. Грибы отварить в течение 30 мин. в подсоленной воде (на 1,5 ст. воды - 1,5 ч. л. соли), помешивая и снимая пену. В банки положить пряности и влить уксус. Потом быстро уложить в них горячие отваренные грибы, залить их горячей заливкой.
• Банки закатать крышками и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л - 15 мин., 1 л - 20 мин.

Полищук Надежда Дмитриевна, г. Лиски

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг опят,
- 2 кг сладкого перца,
- 2 кг репчатого лука,
- 1 кг спелых помидоров,
- 1/4 ст. растит. масла,
- соль, перец.



Икра грибная «Осенний бал»

• Грибы отварить, измельчить, обжарить. Сладкий перец проварить 15 мин. и пропустить через мясорубку. Репчатый лук измельчить и потушить в растит. масле. Спелые помидоры потушить вместе с луком. Все ингредиенты смешать, посолить, поперчить, потушить 20 мин. и разложить в стерилизованные банки. Закатать, укутать до полного остывания.
• Стерилизовать не надо. По вкусу можно добавить в икру спассерованную морковь.

Пермякова Наталья Викторовна, г. Красноярск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг грибов,
- 600 г помидоров,
- 200 г репчатого лука,
- 1 ст. растит. масла,
- укроп,
- соль по вкусу,
- немного уксуса.



Грибы с овощами

• Перебрать и вымыть грибы. Поставить варить, добавить нарезанные помидоры, репчатый лук, укроп, растит. масло и соль. Варить 30 мин., постоянно помешивая. Добавить немного уксуса.
• Расфасовать по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Иванова Жанна Денисовна, г. Белгород

Грибной порошок

Для приготовления грибного порошка используют качественные сушеные грибы или их крошку.

Особенно хороши белые или шампиньоны. Измельченные в ступке грибы требуют меньше тары, удобнее в кулинарии, а главное - легче усваиваются организмом.

Алексанова О. Е., г. Нижний Новгород

Грибной паштет

Его готовят из всех видов съедобных грибов или из их смеси. После бланширования грибы измельчают в мясорубке, кладут в кастрюлю и добавляют на 5 кг массы 0,5 л растительного масла. Отдельно жарят до золотистого цвета мелко нарезанный лук в растительном масле и тертую морковь. Поджарку (0,5 кг на 5 кг грибной массы) смешивают с грибной массой, заправляют солью, лавровым листом, перцем, уксусом (все по вкусу) и тушат на маленьком огне в течение 2 ч. Затем выкладывают в банки и стерилизуют 30 мин. Употребляют в холодном виде как закуску.



Ермакова Т. Д., г. Балашиха

Соление грибов холодным способом

Для соления можно использовать пластинчатые грибы - рыжики, волнушки, свинушки, грузди, сыроежки, лисички, валуи, опята и другие. Надо заметить, что при солении хорошо использовать разные грибы, а не одного вида, тогда вкус и аромат их становится полнее.

Существуют два способа соления грибов - холодный и горячий. При холодном способе засола перебранные грибы нужно вымачивать 2-3 дня в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в холодном помещении, так как в тепле они могут забродить и закиснуть. Вымоченные грибы уложить до краев в подготовленную посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) ножками вверх, пересыпать солью из расчета 3-4% к массе грибов, т.е. на 1 кг грибов 1,5-2 ст. л. соли.

Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др. положить на дно тары, сверху, а также переложить ими грибы в середине. Надо помнить, что в рыжики добавлять пряности не принято. Сверху нужно положить деревянный кружок и груз.

По мере оседания грибов в таре можно укладывать новую их порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости. После этого грибы нужно вынести в холодное место.

При таком засоле рыжики готовы к употреблению через 10-12 дней, грузди - через 30-40 дней, валуи - через 1,5-2 месяца.

Азикова Зухра Маммедовна, г. Подольск

Рецепт горячей засолки грибов

На 1 кг отварных грибов кладется: 1) соль - 2 ст. л., укроп - 1/2 пучка, лук репчатый - 150 г, кислота лимонная - 1/2 ст. л.; 2) соль - 2 ст. л., укроп - 10 веточек, 4 лавровых листа, 2 черносмородиновых листа, 5 горошин черного перца.

Грибы заливаются кипятком, закатываются и банки стерилизуются 40-60 мин. в зависимости от емкости.

Некоторые кулинары считают, что при засолке к грибам надо добавлять только соль, иногда - чеснок, укроп, а для крепости - листья вишни и дуба.

Кошкина Янина Петровна, г. Елец

Грибы, засыпанные солью

На 1 кг очищенных грибов - 150-200 г соли.

Берутся твердые грибы (трубчатые, подосиновики, говорушки и т.п.). Очищенные грибы взвешивают, разрезают на тонкие пластины, раскладывают на дощечках или на решетках и оставляют на солнце слегка подвянуть.

Затем их в тазу смешивают с отвешенной порцией соли так, чтобы они хорошо просолились (в плохо просоленных местах могут размножаться опасные бактерии, которые вызывают тяжелое отравление), но не переломились.

Грибами набивают сухие, чистые банки так, чтобы между грибами не было воздушных пузырей, поверхность покрывают тонким слоем соли и банки закрывают металлическими крышками или завязывают двойным целлофаном или пергаментом, который следует сверху намочить.

Цырулик Дарья Григорьевна, г. Черкесск

Рыжики жареные

Досуха вытертые, молоденькие рыжики жарить в большом количестве масла, но чтобы не пережарить и не высушить их, остудить, сложить в банки так, как растут, т.е. шляпками вверх, и залить тем же самым едва теплым маслом на 3-4 пальца выше грибов. Обвязать пузырем, держать в сухом и холодном месте. Употребляя зимой, поджарить их опять слегка.



Игнатьева Галина Никитична, г. Майкоп

Боровики соленые

Очищенные боровики обварить кипятком, откинуть на решето; когда вода стечет и они обсохнут, класть рядами шляпками вверх. Каждый ряд посыпать солью, немного простым и английским перцем, лавровым листом и луком.

Когда ведерко наполнится, закрыть чистой тряпкой, сверху кружком и камнем; зимой несколько раз вынуть эту тряпочку и кружок. Хранить на холоде, перед употреблением вымачивать в холодной воде.

Безрукова А. К., г. Копейск

Грибной суп с томатами

У белых грибов срезают шляпки, чистят корни, промывают и варят вместе с морковью и петрушкой 25-30 минут. Сваренные грибы и овощи режут мелкой соломкой, добавляют к ним разрезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов и овощей фильтруют через марлю, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения.

На 0,5 л банку расходуют подготовленных белых грибов - 250 г, моркови - 130 г, корней петрушки - 50 г, помидоров красных - 170-200 г, репчатого лука - 20 г, соли - 1 ст. л., сахара - 1/2 ч. л., зелень сельдерея и петрушки, 1 лавровый лист и по 3-4 зерна душистого и горького перца. На дно банки кладут зелень сельдерея и петрушки, небольшую головку очищенного репчатого лука, пряности и по желанию зубчик чеснока. Затем укладывают смесь грибов и овощей и заливают отваром. Банки накрывают крышками и стерилизуют: 0,5 л банки - 20 минут, 1 л банки - 30 минут. Для приготовления супа из консервов в кастрюлю наливают 1 л воды, доводят до кипения, добавляют содержимое банки и кипятят 5-10 минут.



Курыжова А. В., г. Екатеринбург

Рыжики с листьями хрена

Положить на дно банки хреновый лист, головку чеснока, слой грибов, посолить. Уложить второй ряд грибов, снова посолить - и так доверху. Сверху положить укроп, чеснок, хреновый лист, закрыть крышкой, поставить на нее тяжелый груз, чтобы выделился сок, и подержать их в тепле 2 дня. Затем вынести в прохладное место. Точно так же можно солить и другие грибы, только волнушки предварительно необходимо замочить на 2 дня в холодной воде, чтобы вышла горечь.

Сидорова В. С., г. Фрязино

Салат «Грибной обед»

500 г грибов отварных, 2 ст. л. растит. масла, 1/2 ст. л. уксусной эссенции, зелень, по 2 горошины горького и душистого перца, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Свежесобранные здоровые, молодые грибы (белые, подберезовики, шампиньоны, сыроежки, маслята) перебрать, тщательно вымыть под струей воды, отделить ножки, шляпки, уложить в кастрюлю с подсоленной водой и на умеренном огне варить, пока грибы не осядут на дно, а отвар не станет прозрачным.

Из растит. масла, уксуса, черного горького и душистого перца, мелко нарезанной зелени, сахара и лаврового листа приготовить соус.

Грибы уложить в банки, залить горячим соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л банки - 40 мин. Немедленно закатать и поставить крышками вниз для охлаждения.

Васяева Римма Сергеевна, г. Нефтегорск

Лисички «Для гурмана»

2 кг лисичек, 2 лавровых листа, 1 пучок зелени (укроп, петрушка, сельдерей), 1 луковица, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. 25% уксуса, 1,3 л воды, 2 ст. л. приправ для маринования грибов, соль.

Грибы очистить, ополоснуть, отварить в кипящей подсоленной воде, слить воду. Положить в банки, переложив кольцами лука, приправой и зеленью. Из воды, уксуса, соли и сахара сварить маринад с добавлением лаврового листа. Остудить и холодным залить грибы. Через 8 дней маринад слить, довести до кипения и горячим снова залить лисички. Стерилизовать готовые банки в течение 1,5 ч. в кипящей воде. Герметично закатать банки.

Нартова Нина Семеновна, г. Туринск

Солянка грибная «Объедение»

2 кг отварных грибов, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 л растит. масла, 1 ст. сахара, 4 ст. л. соли, 2 ст. л. 70 % уксуса, специи.

Очистить грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята, сыроежки, зеленушки и другие), вымыть, нарезать и отварить.

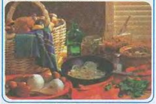
Довести до кипения, сразу слить в дуршлаг и промыть в проточной воде. Затем нашинковать капусту, натереть на крупной терке морковь, нарезать полукольцами лук и помидоры, добавить растит. масло, сахар и соль. Все поставить тушить на 1,5 ч. В конце варки положить специи и влить уксус, разложить по банкам и стерилизовать 10 мин. Закатать крышками.

Кораблева Л. Г., г. Семенов

Икра грибная «Аленка»

5 кг свежих опят, 1 кг моркови, 1 луковица, 1,5 ст. растит. масла, 9 % уксус, соль по вкусу.

Свежие грибы перебрать, промыть, пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить соль, растит. масло и поставить тушить на 1,5 ч. на медленном огне, постоянно помешивая. В приготовленные стерилизованные 3 л банки разложить горячую икру, сверху залить 1 ст. л. уксуса. Затем банки закрыть, укутать до остывания. Хранить в холодильнике.



Аксенова Татьяна Ивановна, г. Барнаул

Грибы рядовки консервированные

1 кг рядовок, 1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 6 % уксуса, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 5 шт. корицы.

Отваривать промытые грибы 30 мин., затем слить воду, налить новую. Как только вода закипит, положить соль, сахар, лавровый лист, перец и корицу, 1 ст. л. уксуса и грибы и варить 15 мин. Заполняем стерилизованные банки, закручиваем, переворачиваем банку на крышку и укутываем до остывания. Храним в холодном месте.

Митина Т. Г., г. Новокузнецк

Икра грибная «Лесная»

2 кг отварных грибов, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 0,5 л растит. масла, 2 ст. л. соли.

Все продукты пропустить через мясорубку, добавить растит. масло. Тушить 1,5 ч., постоянно помешивая.

Добавить соль. Горячим разложить в банки и закатать.

Тимофеевна Т. Т., г. Невинномысск

Рыжики и грузди маринованные

На 1 кг грибов (рыжики и грузди) - 1 ст. л. соли, пряности.

Маринадная заливка: 2 ч. л. 80% уксусной эссенции, 1 лавровый лист, 1/4 ч. л. душистого перца, 4 гвоздики.

Грибы перебрать, вымыть, бланшировать в кипящей воде 2 мин., затем выдержать в холодной до остывания. Грибы уложить в бочки с пряностями и поваренной солью. После такой засолки грибы промывают в холодной воде и заливают маринадной заливкой.



Мясникова Антонина Геннадьевна, г. Назарово

Грибы в собственном соку

1 кг грибов, 1 ст. л. крупной поваренной соли.

Мелкие грибы оставляют целыми, более крупные разрезают пополам или нарезают кусочками, но не шинкуют. У больших грибов шляпку можно нарезать брусочками, а ножку тонкими кружочками.

Очищенные, вымытые и нарезанные грибы кладут в посуду для варки, дно которой смочено водой, добавляют соли и прогревают грибы до тех пор, пока из них не выделится сок и грибы в нем не станут мягкими. Чтобы грибы были вкуснее, их варят при слабом кипении (95 °С) в течение 20 мин., в зависимости от размера нарезанных грибов. После варки кладут в горячие, чистые банки. Заливают кипящим грибным сеном, выделившимся во время прогревания, так, чтобы грибы были полностью покрыты жидкостью. Банки сразу же герметично закрывают, быстро охлаждают.

В темном помещении с ровной температурой заготовленные таким способом грибы прекрасно сохраняются.

Если помещение для хранения грибов не совсем подходящее, наполненные банки нужно еще раз прокипятить. Для этого неплотно закрытые крышками банки ставят в горячую воду, такую же, как и сами банки, и кипятят при 100°С: 0,5 л банки - 1 ч., 1 л или большего размера - 1,5 ч., 3 л - 2 ч. Через 3 дня банки снова кипятят в течение 30 мин.

Такой способ заготовки особенно рекомендуется для рыжиков, колпаков кольчатых и белых грибов.

Швецова Инна Ивановна, г. Соликамск

Солянка «Праздничная»

2 кг грибов, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, соль по вкусу.

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке, обжарить в растит. масле. Добавить нарезанные помидоры, капусту и тушить 25 мин. Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку. Соединить все вместе и тушить еще 20 мин. Разложить в стерилизованные банки, залить сверху прокипяченным растит. маслом, добавить лимонную кислоту и закатать.

Бахтина Т. А., г. Владивосток

Консервы из шампиньонов

Заливка: на 1 кг грибов - 25 г пшеничной муки, 100 г маргарина, соль по вкусу.

Отобрать молодые шляпки шампиньонов диаметром не более 2,5 см без повреждений и пятен. Крупные шляпки разрезать на две или четыре части. Очищенные и промытые грибы бланшировать в подсоленной и подкисленной воде (1 ст. л. соли, 1/4 ч. л. лимонной кислоты на 1 л воды). Затем грибы вынуть, промыть в чистой воде и варить в течение 30 мин. в специальной заливке.

Заливка: в горячей воде заварить пшеничную муку, добавить в нее сливочное масло или маргарин, посолить. После окончания варки грибы уложить в банки, залить заливкой, в которой они варились.

Банки закрыть крышками и стерилизовать 1-1,5 часа. Стерилизовать 0,5 л 40 мин., закатать.

Шутова Полина Сергеевна, г. Волгодонск

Грибы натуральные

Грибы варят в соленой и подкисленной воде (1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты на 1 л воды).

Сваренные грибы укладывают в банки и заливают профильтрованной жидкостью или горячим раствором (1/2 ст. л. соли и 1/2 ч. л. лимонной кислоты на 1 л воды) на 1,5 см ниже верха горлышка, ставят в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют банки 0,5 л - 70 минут, 1 л - 90 минут. Из грибов натуральных можно приготовить различные первые и вторые блюда.



Привезенцева Д. Е., г. Находка

Грибы «Ароматные»

Грибы отваривают в подсоленной воде (2,5 ст. л. соли и 1/4 ч. л. лимонной кислоты на 3 л воды) до готовности, откидывают на дуршлаг, раскладывают в банки и заливают заранее подготовленным маринадом. Маринад в эмалированной кастрюле доводят до кипения: 2 стакана воды, 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 6 шт. душистого перца, кусочек корицы, 1-2 бутона гвоздики, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, добавляют 5 ст. л. 6% уксуса, снова доводят до кипения, заливают грибы на 1 см ниже горлышка банки и стерилизуют банки 0,5 л - 30 минут, 1 л - 40 минут.

Шитова Ольга Ярославовна, г. Щелково

Грибы маринованные слабокислые

Для приготовления 1 кг маринованных грибов берут отваренных 750 г, укладывают их в посуду рядами, поливая заливкой (250 г).

Заливку готовят из 170 мл воды и сухих пряностей, слабо кипятят 15-20 мин., добавляют 1 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара, а затем и 100 мл 9% уксуса. Банки обвязывают пергаментом или полиэтиленовой пленкой и ставят в холодное помещение на хранение.

Еркина Ульяна Михайловна, г. Воронеж

Грибной суп «Красный»

На литровую банку - 200 г белых грибов, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 400 г красных помидоров, 1 луковичка, зелень петрушки и сельдерея, лавровый лист, по 3-4 горошины душистого и горького перца.

Заливка: 300 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

У белых грибов срезать шляпки, очистить ножки, промыть и отварить в течение 25-30 мин. Вместе с грибами варить морковь и петрушку. Сваренные грибы и овощи нарезать мелкой соломкой, смешать, добавить к ним разрезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов процедить через марлю, добавить соль, сахар и нагреть до кипения. На дно банки положить зелень сельдерея и петрушки, небольшую луковицу, пряности и по желанию зубчик чеснока. Затем уложить смесь грибов и овощей и залить отваром. Банки накрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л - 30 мин., 1 л - 40 мин. После прогревания банки укупорить и охладить.

Роднова Е. А., г. Орехово-Зуево

Грибная вытяжка

Грибную вытяжку готовят из свежих грибов или остатков после всякого рода грибного консервирования.

Очищенные и вымытые грибы разрезают на небольшие куски, добавляют соль, доливают немного воды и тушат в течение получаса. На 1 кг грибов добавляют 0,25 л воды, которую наливают небольшими порциями. Выделившийся сок сливают в отдельную посуду.

Разваренные грибы протирают через сито или пропускают через мясорубку, а затем прессуют. Собранный при тушении и после прессования сок смешивают, выпаривают на сильном огне до густой сиропообразной массы и в горячем виде наливают в небольшие банки или бутылки. Банки сразу же герметично укупоривают и переворачивают вниз крышками. Через 2 дня банки с грибной вытяжкой стерилизуют в кипящей воде в течение 30 минут. При таком способе приготовления грибная вытяжка хорошо сохраняется в течение продолжительного времени.

Измельченные грибы можно прессовать и в сыром виде, после чего отжатый сок необходимо уваривать до загустения с добавлением 2 процентов соли от общего количества сока.

При использовании грибной вытяжки в качестве гарнира к ней добавляют до 10 процентов уксуса, в котором предварительно следует проварить немного душистого, черного и красного перца, горчичных зерен, несколько лавровых листьев и другие пряности.

Грибную вытяжку, заправленную уксусом и пряностями, в горячем виде наливают в банки и больше не стерилизуют. Такой гарнир имеет очень приятный вкус и запах.

Малекова Т. Ф., г. Нефтекамск

Соленые белые грибы «Ростовские»

Взять свежие боровики, собранные осенью, сложить их в посуду, посолить, дать постоять 1 сутки, часто их мешая. Через сутки слить с них сок в кастрюлю, процеживая сквозь сито, подогреть этот сок на плите так, чтобы был едва теплым, залить опять им грибы. На другой день опять слить, подогреть больше, чем в первый раз, и опять залить грибы. На третий день слитый сок опять подогреть так, чтобы был довольно горячим, залить им грибы и оставить так на 3 дня. Потом вскипятить грибы вместе с соком. Когда остынут, сложить в банку, горшок или дубовое ведро шляпками вверх залить тем же рассолом, а сверху растопленным, но едва теплым жиром, обвязать пузырем.

Перед употреблением замочить на несколько часов в холодной воде, а после поставить их на плиту и подогреть с ними воду, меняя ее несколько раз, пока не выйдет из них вся соль.

Клюева Н. М., г. Нефтеюганск

Грибы маринованные «Отличные»

В эмалированную посуду наливают 1/2 ст. воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. 6% уксуса (из расчета на 1 кг грибов), доводят до кипения, опускают грибы и на слабом огне варят до готовности. Когда грибы опустятся на дно, добавляют 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 6 зерен душистого перца, лавровый лист, кусочек корицы, снова доводят до кипения, расфасовывают в горячие банки на 1 см ниже горлышка, ставят в посуду с горячей водой и стерилизуют банки 0,5 л - 20 минут, 1 л - 25 минут.

Жаднова Людмила Борисовна, г. Самара

Консервы из сморчковых грибов

Очищенные и промытые сморчки или строчки бланшировать в течение 8-10 мин. в кипящем 2% растворе поваренной соли с добавлением 0,5% лимонной кислоты. Затем грибы освободить от бланшировочной жидкости, промыть в чистой воде, уложить в стеклянные банки и залить 1-2% раствором поваренной соли. Банки закрыть крышками и стерилизовать в скороварке: 0,5 л - 30 мин., 1 л - 40 мин.

Дюрдеева Алла Васильевна, г. Качканар

Засол отваренных грибов

Очищенные и промытые грибы отваривают в слегка подсоленной воде. Не стоит варить несколько порций грибов в одном и том же растворе, так как они при этом темнеют и горечь из них полностью не удаляется. Грузди, сыроежки, волнушки, валуи отваривать 30 мин., промыть в холодной воде, откинуть на сито. Всыпать 1 ст. л. соли на 1 кг грибов, специи - чеснок, лук, хрен, укроп, эстрагон. Сверху - груз. Хранить на холоде. Грибы готовы через 8 дней. Употребляют в холодном виде.



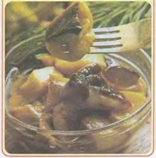
Курекина Татьяна Яковлевна, г. Тюмень

Салат «Грибной»

На 1 банку вместимостью 0,5 л: 450 г грибов отварных, 25-30 мл растительного масла, 1/2 ст. л. уксусной эссенции 80 %-ной, зелень, по 2 шт. перца горького и душистого, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Свежие, здоровые, молодые грибы (белые, подберезовики, шампиньоны, сыроежки, маслята) перебрать. Удалить ломаные, червивые грибы и мусор. Вымыть тщательно под струей воды, отделить ножки, шляпки, уложить в кастрюлю с подсоленной водой и на умеренном огне варить, пока грибы не осядут на дно, а отвар не станет прозрачным.

Из растительного масла, уксуса, черного горького и душистого перца, мелко нарезанной зелени, сахара и лаврового (вымытого) листа приготовить соус. Грибы уложить в банки, залить горячим соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать: банки вместимостью 0,5 л - 40 мин. Немедленно закатать и поставить крышками вниз для охлаждения.



Варакова Ирина Андреевна, г. Челябинск

Солянка «Аппетитная»

4 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 500 г томат-пасты, 1 л растит. масла, грибы (белые подберезовики, маслята), черный перец горошком, лавровый лист.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук почистить, нашинковать, смешать и обжарить на растительном масле. Капусту нашинковать, отварить отдельно. Грибы вымыть, нарезать, отварить. Добавить соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Все перемешать в эмалированной посуде и тушить 1,5 ч. Закатать в стерилизованные горячие банки.

Суханова София Рюриковна, г. Карталы

Грибы в заливке «Вкуснятина»

Заливка: на 1 л воды - 35 г сахара, 30-35 г соли, лавровый лист, душистый и черный перец, гвоздика, чеснок по вкусу.

Отдельные виды очищенных и промытых грибов отварить в соотношении 1:1 в подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды). Добавить 1 ст. л. уксусной эссенции.

Далее строго соблюдать следующий порядок: в прогретую банку влить горячую заливку (примерно на 1/4 объема банки), затем быстро переложить из кипящей воды с помощью шумовки отваренные грибы, переслаивая их кольцами репчатого лука и пряностями.

Банки накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать в слабо кипящей воде: пол-литровые банки - 20 минут, литровые - 25 минут. Закатать и охладить.

Петухова Т. А., г. Белореченск

Грибы «Деревенские»

Грибы (подосиновики, подберезовики, опята и маслята) - 1 кг, соль - 50 г, черный перец горошком - 3-4 горошины, черный перец молотый, лавровый лист, гвоздика.

После сортировки грибы многократно промываем холодной водой. В кастрюлю наливаем воду из расчёта 1 ст. на 1 кг грибов, кладём соль и после закипания - грибы. Во время варки, помешивая, добавляем специи и удаляем пену. Если грибы нарезать крупно, их надо варить чуть больше 30 мин, если мелко - 15-20 мин. Готовые грибы опускаются на дно кастрюли. После охлаждения грибы закладываем в бочонок или кастрюлю, пересыпая пряностями, и закрываем кружком с легким гнетом. Пробовать соленые грибы можно не раньше чем через месяц.

Аверьянова К. Д., г. Яренск

Грибной концентрат «Особый»

1 кг свежих грибов, 1/2 л воды, 1 ст. л. с горкой соли.

Очищенные, промытые грибы мелко крошат, солят и в части воды отваривают до размягчения под крышкой. Затем подливают оставшуюся порцию воды и варят дальше. Мягкие грибы с соком раздавливают и выпаривают в широкой кастрюле, чтобы концентрат слегка загустел, кипящим его разливают по маленьким баночкам, обернутым влажным полотенцем, укрепляют крышки и стерилизуют 90 мин. при 100°С. Через 2 дня проводят вторую стерилизацию; 45 мин. при 100°С, а для длительного хранения - еще третью стерилизацию через 2 дня (так же, как и вторую). Хранят в прохладном месте.

Князева К. В., г. Ставрополь

Сухой засол рыжиков и сыроежек

Грибы перед засолом не мыть, а тщательно очистить щеточкой или протереть влажной капроновой тряпочкой. Затем уложить их в посуду, пересыпать солью из расчета 1 ст. л. на 1 кг грибов. Сверху покрыть чистой тканью и положить деревянный кружок с гнетом. Никаких пряностей при этом не добавляется, чтобы не потерялся специфический грибной вкус и аромат. Хранить в погребе или холодильнике.

Микешина Зинаида Михайловна, г. Пермь

Грибная тушенка

Перебранные, очищенные и тщательно промытые крупные грибы режут, а мелкие оставляют целыми.

Подготовленные грибы проваривают в воде в течение 4-5 мин. (на 1 л воды добавляют 20 г соли и 3 г лимонной кислоты).

Проваренные грибы откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, выкладывают в кастрюлю и добавляют на 1 кг грибов 350 г подсолнечного или сливочного масла, 100 г мелко нарезанного лука, по 10 горошин горького и душистого перца, лавровый лист и 15 г соли. Смесь перемешивают и тушат на слабом огне 40 мин., а затем в горячем виде фасуют в сухие подогретые банки, которые накрывают прокипяченными крышками, и стерилизуют в кипящей воде полулитровые банки 2 часа.

После обработки крышки слегка подкатывают, а через 2 дня банки повторно стерилизуют в течение 40 мин. в кипящей воде. По окончании повторной стерилизации банки герметично укупоривают и охлаждают.

Шихова М. Н., г. Каменск-Уральский

Соленые горчащие грибы

Этим способом солят грибы, содержащие горечь или другие вещества, которые исчезают при кипячении. Это валуи, грузди, сыроежки, скрипицы, дуньки, горькушки, серушки, говорушки. Так можно солить и трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, моховики, дубовики и маслята, отваривая их в течение 10-15 минут. Грибы промыть, в течение суток вымочить в холодной воде, варить 20-30 минут в слегка подсоленной воде. Затем воду, в которой они варились, слить, промыть грибы в холодной воде и откинуть на решето. На дно тары (эмалированной) положить листья черной смородины. Остывшие грибы уложить в тару, добавить соль, укроп, чеснок, хрен, эстрагон, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и все перемешать.

Сверху на грибы опять положить листья черной смородины, затем прикрыть кружком и гнетом. Засоленные таким способом грибы можно употреблять в пищу через 8-10 дней.

Камалетдинова Н. Г., г. Одинцово

Маринованные грибы «Пряные»

Грибы - 5 кг (опята, белые), гвоздика - 4 шт., корица, бадьян, кориандр, лимонная кислота - по 1/4 ч. л., соль - 1 ст. л., сахар - 1 ст. л., уксусная кислота - 1 ст. л.

Маринад на 3 л воды. Грибы доводятся до кипения, снимается пенка, "засыпается" содержимое маринада. Уксус добавляется в последнюю очередь. Кипятится все вместе 20 мин. Раскладывается в стерилизованные банки и закатывается.

Кочетова Ирина Андреевна, г. Омск

Соленые вешенки

Вешенки (шляпки) - 1 кг, соль - 2 ст. л., пряности по вкусу.

Для соления используют шляпки грибов. Посыпают дно посуды солью и укладывают шляпки грибов пластинками вверх, пересыпая каждый ряд солью. Добавляют по 2 дубовых и вишневых листика (для получения упругих и плотных шляпок). Последний слой посыпают более толстым слоем соли, покрывают чистой тканью и кружком, на который ставят груз. По мере уменьшения объема грибов в посуде можно добавлять новые порции шляпок с солью. Выдерживают при комнатной температуре в течение 5 дней, затем убирают в холодильник или погреб. Грибы будут готовы к употреблению через 40 дней.

Силантьева Н. Ф., г. Челябинск

Тушеные грибы «Польские»

Этим способом консервируют маслята, польские, подберезовики, дубовики, моховики и другие грибы. После обычной подготовки их тушат до готовности в течение 40-60 мин. на сковородке или в кастрюле с добавлением по вкусу соли, лука, красного перца и растительного масла. Затем закладывают в пропаренные стеклянные банки и стерилизуют банки 0,5 и 1 л не менее 40 мин.

Тушеные грибы можно и не закатывать металлическими крышками. Они могут храниться длительное время в холодильнике залитыми сверху растительным маслом. Такие консервированные грибы не требуют перед употреблением кулинарной обработки, их следует только разогреть.